

ABSTRAK

Jonathan Soegiono. 2021. Jenis Bahan Marinasi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*), Asam Jawa (*Tamarindus indica*), Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Terhadap Mutu Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, dan Zat Besi), Nilai Energi dan Mutu Organoleptik Hati Ayam. Dibawah bimbingan Theresia Puspita dan Maryam Razak.

Latar belakang: Aroma amis disebabkan oleh protein sarkoplasma dan darah berperan dalam menimbulkan aroma amis yang berasal dari asam amino *myofibriler* yang bersifat volatil. Asam sitrat akan bereaksi terhadap trimetilamin sehingga membentuk trimetil ammonium yang selanjutnya akan diubah menjadi bimetil amonium, sehingga aroma amis pada bahan pangan tersebut dapat berkurang. Sifat asam sitrat juga dapat menyebabkan denaturasi protein dan mengikat zat besi. **Tujuan:** Tujuan penelitian ini untuk menganalisis jenis bahan marinasi jeruk nipis, asam jawa, belimbing wuluh terhadap mutu gizi (protein, lemak, karbohidrat dan zat besi), nilai energi dan mutu organoleptik hati ayam. **Metode:** Penelitian ini menggunakan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 4 taraf perlakuan, Kelompok P0: Tanpa marinasi; Kelompok P1: Marinasi jeruk nipis; Kelompok P2: Marinasi asam jawa; Kelompok P3: Marinasi belimbing wuluh. Setiap perlakuan terdapat 305 g hati ayam dengan konsentrasi jeruk nipis 20%, konsentrasi asam jawa 20% dan konsentrasi belimbing wuluh 40%. **Hasil:** Hati ayam yang dimarinasi dengan jeruk nipis memiliki mutu gizi terendah. Mutu gizi dan nilai energi hati ayam yang dimarinasi sudah memenuhi standar bahan peneruan II sumber protein hewani lemak sedang. Mutu organoleptik hati ayam yang dimarinasi dengan asam jawa memiliki nilai tertinggi dan hati ayam yang dimarinasi dengan jeruk nipis memiliki nilai terendah. **Kesimpulan:** Secara empiris hati ayam yang dimarinasi dengan jeruk nipis, asam jawa, dan belimbing wuluh memberikan pengaruh terhadap mutu gizi, nilai energi, dan mutu organoleptik hati ayam.

Kata kunci: Bahan Marinasi, Jeruk Nipis, Asam Jawa, Belimbing Wuluh, Hati Ayam